

# WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



## Weißes Schokoladen-Risotto mit Pistazien-Pesto und Passionsfrucht-Sorbet



### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### Weißes Schokoladen-Risotto

500 g Carnaroli Reis  
50 g Butter  
50 ml WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes  
WIBERG Exquisite Vanille Tahiti 8 Schoten  
Wasser nach Bedarf  
1 l Milch  
1 Orange (Saft)  
WIBERG Zitronia Sun  
150 g weiße Schokolade

#### Pistazien-Pesto

80 ml WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes  
20 ml Mineralwasser  
150 g WIBERG Pistazien geschält  
10 ml Zitronensaft  
50 g Akazienhonig  
frische Minze  
WIBERG Vanillezucker Bourbon

### ZUBEREITUNG

#### Weißes Schokoladen-Risotto

Den Reis in einem beschichteten Topf kurz trocken rösten, Butter, Oliven-Öl und eine halbe Schote Vanille Tahiti zugeben. Mit etwas Wasser ablöschen, warme Milch nach und nach zugießen und unter ständigem Rühren fertig kochen. Orangensaft zugeben und mit Zitronia Sun abschmecken. Zum Schluss mit weißer Schokolade montieren.

#### Pistazien-Pesto

Alle Zutaten klassisch zu einem Pesto verarbeiten.

# WIBERG®

## WIBERG TEAM INSPIRATION in Cooperation mit OLIVE & CO



### Passionsfrucht-Sorbet

200 ml Sekt

5 Passionsfrüchte

200 ml Läuterzucker

WIBERG AcetoPlus Passionsfrucht

200 ml Passionsfruchtpüree

### Passionsfrucht-Sorbet

Klassisch herstellen, in halbierte Passionsfrüchte streichen und mit dem Risotto servieren.

# WIBERG®